Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 1007-4 (2005) (Arabic): HARD CHEESE, Part 4: ROMI (ROMY) CHEESE

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٠٠٧-٤/ ٢٠٠٥

الجبن الجاف

الجزء الرابع :

الجبن الرومى

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ اعادة العمل : ٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

مقدمة

م.ق.م ١٠٠٧ ٤ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " الجبن الجاف الجزء الرابع : الجبن الرومى " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الجبن الجاف
الجزء الرابع : الجبن الرومى

١- المجال

تختص هذه المواصفات بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفيه الخاصة بالجبن الرومى المعد للاستهلاك المباشر أو لاى استخدامات تصنيعية أخرى طبقا للتعريف المعطى بالبند رقم (٢).

٢- التعريف

هو أحد أصناف الجبن الجاف المسوى يتميز بالقوام المرن المطاط والتركيب المندمج على هيئة طبقات متصلة ببعضها وذو لون كريمى يميل الى الاصفر وقد يوجد فى المنتج بعض الثقوب الميكانيكية وخالياً من الثقوب الغازية.

٣- الإشتراطات الأساسية

٣/ ١ المواد المستخدمة :

- **بادئات :** بكتريا حمض اللاكتيك و/أو بكتريا اخرى مناسبة غير ضارة بالصحة مع عدم استخدام الخمائر.
- أنزيم الرنين أو أنزيمات مجبنه أخرى مناسبة (لا يسمح باستخدام أنزيمات يكون مصدرها الخنزير) .

٣/ ٢ التركيب :

٣/ ٢/ ١ لاتقل نسبه الدهن فى المادة الجاف الكلية عن ٤٥٪ .

٣/ ٢/ ٢ لاتزيد نسبة الرطوبة على ٤٠٪.

٣/ ٢/ ٣ لاتقل نسبة المادة الصلبة الكلية عن ٦٠٪.

٣/ ٣ لاتزيد نسبه بروتينات الشرش إلى الكازين فى الجبن عن مثيلتها فى اللبن الطبيعى والتى لاتزيد على ٢٣٪.

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادره فى هذه الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لاى من المواد المضافه تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الاغذيه الدوليه.

٣/ ٥ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات .

٣/ ٦ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية"

٣/ ٧ تكون بقايا العقاقير البيطرية طبقا للحدود المسموح بها دوليا الصادره عن لجنة دستور الاغذيه الدوليه كودكس.

٣/ ٨ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطريه.

٣/ ٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ١٠ ان يصنع المنتج من لبن مبستر أو مايكافىء البسترة من معاملات حرارية أخرى.

٣/ ١١ عند اختبار المنتج بأية طريقة مناسبة لأخذ العينات والتحليل يجب ان يكون :

٣/ ١١/ ١ خاليا من الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١١/ ٢ خاليا من ميكروب الايشريشياكولاى.

٣/ ١١/ ٣ خاليا من ميكروب الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١١/ ٤ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠خلية/ جم.

٣/ ١١/ ٥ لا يزيد عد الفطر فى المنتج على ١٠ خلية/ جم.

٣/ ١١/ ٦ لا يزيد عد الخميرة فى المنتج على ١٠٠ خلية/ جم.

٣/ ١١/ ٧ خاليا من الحشرات واطوارها والمواد الغريبة.

٣/ ١١/ ٨ خاليا من التزنخ.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ المواد الخام :
اللبن البقرى أو خليط من اللبن البقرى والجاموسى أو منتجاتها المتحصل عليها من هذه الالبان وقد تستخدم البان الاغنام والماعز.

٤/ ٢ يكون طعم ولون وقوام المنتج مطابقا للصنف.

٤/ ٣ نسبه البروتين فى المنتج فى حدود ٢٥٪.

٤/ ٤ نسبة كلوريد الكالسيوم المضافة الى اللبن فى حدود ٠,٠٢ ٪ فى حالة اضافتها.

٤/ ٥ يضاف ملح الطعام طبقا للممارسات التصنيع الجيد.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودتة أو فى صلاحيته للاستهلاك الآدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعي ما جاء بالتشريعات الصادرة و المواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية"، والمواصفات القياسية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة"،على ان يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات اجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية.

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية ان وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المنتج ونوعة (جبن جاف – رومى أو كشكفال).

٥/ ٢/ ٣ مصنوع من لبن مبستر أو من لبن معامل بحرارة تكافىء البسترة.

٥/ ٢/ ٤ بيان بالمكونات والمواد المضافة مع ذكر المادة المضافة ونسبتها فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٥ نسبة الدهن الى المادة الصلبة الكلية.

٥/ ٢/ ٦ نوع اللبن المستخدم.

٥/ ٢/ ٧ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٨ تاريخ الانتاج و تاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية على ان يدون تاريخ الانتاج لاحقا لفترة التسوية وعلى الا يعرض المنتج للتداول الا فى تاريخ الإنتاج المدون على المنتج.

٥/ ٢/ ٩ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى أو بلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١٠ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ١١ درجة حرارة الحفظ والتداول.

٥/ ٢/ ١٢ رقم التشغيلة (بعد خروج المنتج من عمليات الكبس).

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية لاختبار الالبان ومنتجاتها

٧- المصطلحات الفنية

جبن رومى .... Romi (romy) cheese

جبن كشكفال (كسكفال) .... Kashkaval (cascaval) Cheese

الجبن المسوى .... Ripened cheese

أنزيم الرنين .... Rennin Enzym

أنزيمات مجبنة .... Coagulating enzymes

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... Listeria monocytogenus

تركيب البروتين الليفى .... Fibrous protein structure

٨- المراجع

- Fox, P.E 1993

Cheese: Chemistry physics and microbiology 2nd ed-vol 2:

Major cheese group, chapman Hall, London

- Wong., N.P Jenness,R., Keeney, M. and Marth, E.H 1988.

Fundamental of dairy chemistry 3 rd ed,VNR Co,. New York.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالالبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
- معامل وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- كلية الزراعة- جامعة القاهرة.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- المركز القومى للبحوث.
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
- شركة مصر للألبان.
- شركة جهينة للألبان.
- شركة النيل للصناعات الغذائية.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- وزارة التموين والتجارة الداخلية.
- معهد التغذية.
- إدارة مراقبة الأغذية.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- شركة نستله.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1007-4/ 2005

HARD CHEESE

PART : 4

ROMI (ROMY) CHEESE

ICS :67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality